GENTE in cucina

ANTIPASTI
Vol-au-vent, girelle e bignè

PRIMI
I cannelloni? Di scampi!

DOLCI
Gran finale con la torta all'arancia

Merry Christmas

A NATALE
IL MENU È FAVOLOSO

SECONDI
CHE TRIONFO IL CAPPONE ALLE PRUGNE

GENTE in cucina

sommario

ANTIPASTI

PRIMI

SECONDI

DOLCI

IL SOAVE SAPORE DELLE FESTE

Per la cena della Vigilia o il pranzo di Natale è tutto un gustoso caleidoscopio di antipasti sopraffini, eleganti primi piatti, grandi secondi di terra e mare, dessert da maestro pasticciere.

ANTIPASTI

Prelibatezze per un grande inizio

Cozze con salsa allo zabaione

Preparazione 20 minuti
Tempo di cottura 30 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 kg di cozze pulite * 3 tuorli * 100 g di panna acida * 2 scalogni * 1 spicchio d'aglio * 1 limone * 200 ml di vino bianco * 1 mazzetto di basilico * 1 mazzetto di timo * Paprica * Burro * Sale e pepe

Lavate il limone e tagliatene metà a spicchi. Fate appassire lo scalogno e l'aglio, sbucciati e tritati, in un tegame ampio con una noce di burro. Versate il vino e portate a bollore. Aggiungete un bicchiere d'acqua, qualche rametto di timo, gli spicchi di limone e fate sobbollire 10 minuti. Intanto, private le cozze delle barbe e sciacquatele. Unitele nel tegame e lasciatele aprire. Scolate le cozze con una schiumarola, privatele dei gusci vuoti, mettetele in una terrina, coprite con pellicola a contatto e tenetele in caldo. Filtrate il liquido di cottura delle cozze. In una ciotola, sbattete con una frusta a mano i tuorli con 2 cucchiai di liquido, poi unitene altri 150 ml con il succo del limone rimasto. Fate addensare la salsa a bagnomaria, sul fuoco dolce, sempre sbattendo finché si addensa. Unite la panna acida continuando a montare e regolate di sale. Disponete le cozze su un piatto caldo e versate in ognuna circa un cucchiaino di zabaione. Cospargete con paprica, pepe, prezzemolo tritato, ciuffetti di timo e servite.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 sedano rapa da circa 1 kg * 100 g di lenticchie nere lessate * 1 porro * 150 g di pecorino grattugiato * 150 ml di latte * 150 g di farina * 4 uova * ½ limone * 100 g di burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Mettete in una casseruola 125 ml d'acqua, 125 ml di latte, il burro tagliato a dadini, un pizzico di sale e portate a bollore. Versate la farina tutta in una volta e mescolate finché l'impasto si stacca dalle pareti della casseruola. Togliete dal fuoco, trasferite in una ciotola e fate intiepidire. Incorporate un uovo alla volta, amalgamando fino a ottenere un impasto omogeneo. Trasferitelo in una tasca da pasticciere con bocchetta media. Rivestite una teglia con carta da forno e distribuite il composto a mucchietti grandi quanto una noce, ben distanziati. Infornate circa 15 minuti a 180° finché i bignè sono gonfi, asciutti e leggermente dorati. Sfornate i bignè e fateli raffreddare.
Nel frattempo, mondate il sedano rapa, ricavate una manciata di filetti e spruzzateli con il succo del limone. Tagliate il resto del sedano rapa a dadi. Pulite e affettate il porro. Fatelo appassire in un tegame con un filo d'olio, unite il sedano rapa, sale, pepe e poca acqua. Portate a bollore e cuocete 20 minuti, bagnando con altra acqua se occorre, finché il sedano rapa è molto morbido. Unite il pecorino, il latte rimasto e fate sciogliere. Frullate con un mixer a immersione per ottenere una crema. Tagliate le calotte dei bignè, farciteli con la crema, guarnite con i filetti di sedano rapa, le lenticchie e servite subito.

Bignè con crema di sedano rapa

Preparazione
30 minuti
Tempo di cottura
55 minuti

Alberello di cavolini

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
800 g di cavolini di Bruxelles * 4 fettine di lardo * 60 g di parmigiano reggiano grattugiato * 100 ml di panna fresca * Noce moscata * Burro * Sale e pepe

Mondate i cavolini e lessateli 15 minuti in abbondante acqua salata. Scolateli e ripassateli in una padella con poco burro, pepe e noce moscata.
In un pentolino, scaldate la panna con un cucchiaio di parmigiano, mescolando per scioglierlo. Insaporite con pepe e noce moscata. Versate questa salsa su un piatto adatto al forno e disponetevi i cavolini a formare l'alberello (in alternativa, potete fare 4 alberelli individuali). Tagliate a striscioline il lardo e create i festoni e la base dell'albero. Cospargete con il parmigiano rimasto e infornate 10 minuti a 200°.

Terrina di pesce

Preparazione
30 minuti
Tempo di cottura
10 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
200 g di filetti di merluzzo senza pelle * 300 g di salmone affumicato * 20 g di uova di salmone * 250 g di formaggio fresco spalmabile * 150 g di robiola * 60 g di panna fresca * 1 mazzetto di rucola * 6 pomodorini ciliegia * 1 limone * 1 mazzetto di erba cipollina * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Private il merluzzo di eventuali lische e cuocetelo a vapore, dividetelo a scaglie e conditele con olio, sale e pepe. Foderate di pellicola, lasciandola sbordare, uno stampo rettangolare, a piacere con il fondo stondato.
In una ciotola, mescolate il formaggio fresco, la robiola e la panna. Lavate il limone e ricavate qualche fettina. Grattugiate il resto della scorza sul composto e amalgamate. Trasferite il composto nello stampo e livellate. Lavate la rucola e tritatela, sciacquate i ciliegini e tagliateli a dadini e distribuite entrambi nello stampo. Condite con sale e pepe. Coprite con il merluzzo e il salmone sminuzzato, condite con pepe e un filo d'olio. Coprite con la pellicola che sborda e fate riposare in frigo 3-4 ore. Capovolgete lo stampo su un piatto da portata, eliminate la pellicola e guarnite con le fettine di limone a dadini e le uova di salmone.

Spuma di tofu e funghi

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
5 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
180 g di funghi porcini sott'olio * 60 g di tofu affumicato * 100 g di castagne lessate * 1 spicchio d'aglio * 20 g di nocciole spellate * 1 mazzetto di erba cipollina * Olio extravergine d'oliva * Sale, pepe nero e pepe rosa in salamoia

Scolate i funghi e tagliateli a pezzetti. Fateli insaporire 4-5 minuti in una padella, a fuoco dolce, con l'olio di conservazione residuo e l'aglio, spellato e tritato. Frullate le nocciole nel mixer, per ottenere una polvere grossolana. Aggiungete le castagne e frullate qualche altro istante. Unite i funghi, il tofu, poco olio e lavorate fino a ottenere una crema omogenea. Regolate di sale e insaporite con pepe nero. Servite la spuma nei piatti, aiutandovi con un coppapasta e guarnite con qualche grano di pepe rosa.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
150 g di lenticchie rosse * 1 cipolla * 1 spicchio d'aglio * 1 cucchiaino di cumino in polvere * 1 cucchiaino di curcuma * Semi di sesamo * Paprica * 150 ml di latte di cocco * 1 cucchiaino di tè matcha * Farina di ceci * Brodo vegetale * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Cuocete le lenticchie per 15 minuti in abbondante brodo vegetale. Sbucciate e tritate la cipolla e l'aglio. Fateli rosolare in una padella con un filo d'olio, curcuma e cumino. Scolate le lenticchie e frullatele con il soffritto di cipolla e aglio fino a ottenere una composto liscia. Unite una cucchiaiata di farina di ceci e amalgamate. Prendete una noce di composto, rotolatelo nella farina di ceci e, con l'aiuto di uno stampino unto d'olio, modellatelo a forma di stella, trasferendolo su un vassoio coperto con carta da forno. Preparate allo stesso modo le altre stelle e cospargetele di semi di sesamo, premendo per farli aderire. Rosolate le stelle in una padella con un filo d'olio, 5 minuti per lato. Intanto, scaldate in un pentolino il latte di cocco con sale e pepe. Versatelo in coppette individuali e decorate con un pizzico di tè matcha. Spolverizzate le crocchette di paprica e servitele con il latte di cocco.

Crocchette di lenticchie rosse

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
12 bignè pronti * 80 g di caviale o uova di lompo * 150 g di robiola * 1 cucchiaio di parmigiano reggiano grattugiato * 1 grappolino di ribes * 1 cm di zenzero fresco * Olio extravergine d'oliva * Sale

Allineate i bignè su una placca, coperta con carta da forno. Cospargeteli con il parmigiano e passate 5 minuti in forno a 200°, finché il parmigiano è sciolto. Fate intiepidire. Intanto, lavate e sgranate i ribes. In una ciotola, lavorate la robiola con lo zenzero, spellato e grattugiato, regolate di sale e trasferitela in una tasca da pasticciere con bocchetta sottile. Farcite i bignè inserendo la bocchetta sul fondo di ognuno. Guarniteli con il caviale (o le uova di lompo), i ribes e servite.

Bignè con robiola e uova di pesce

Preparazione
10 minuti
Tempo di cottura
5 minuti

Vol-au-vent di mare

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
4 vol-au-vent grandi pronti * 200 g di filetti di merluzzo senza pelle * 12 gamberi rossi * 4 funghi champignon * 20 g di amido di mais * 800 ml di latte * 1 spicchio d'aglio * 1 rametto di timo * 1 ciuffo di aneto * Paprica * Burro * Sale e pepe

Mondate e affettate i funghi. Private il merluzzo di eventuali lische e tagliate la polpa a tocchi. Versate in una casseruola il latte con un cucchiaino circa di paprica, aggiungete in merluzzo, l'aglio, il timo e portate a bollore a fuoco dolce. Togliete dal fuoco e lasciate riposare, coperto, 15 minuti. Intanto, saltate i funghi in una padella con burro, sale e pepe. Sgusciate i gamberi, lasciando attaccate teste e codine, eliminate il filo nero, lavateli, tuffateli 2 minuti in acqua bollente salata e scolateli. Sciogliete in un pentolino 30 g di burro, aggiungete l'amido e mescolate un minuto. Stemperate con il latte rimasto e fate addensare a fuoco basso, sempre mescolando. Regolate di sale e pepate. Intanto, passate i vol-au-vent 10 minuti in forno a 200°. Scolate il merluzzo. Farcite i vol-au-vent con pesce, gamberi, funghi e salsa. Decorate con l'aneto, poca paprica e servite.

Sformatini di purè e castagne

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
400 g di patate * 300 g di castagne lessate * 200 g di funghi champignon * 1 spicchio d'aglio * Noce moscata * Latte * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe rosa in grani

Lavate le patate e lessatele in una casseruola con acqua salata. Intanto, pulite i funghi, tagliateli a dadini e saltateli in una padella con un filo d'olio e l'aglio, spellato e schiacciato. Sbriciolate le castagne, aggiungetele ai funghi, salate, insaporite con una macinata di pepe, mescolate, fate insaporire ed eliminate l'aglio. Scolate le patate, pelatele, rimettetele nella casseruola ancora calda e schiacciatele. Sulla fiamma dolcissima, unite una noce di burro, un filo di latte, noce moscata e amalgamate con una spatola per ottenere un purè denso. Regolate di sale. Con l'aiuto di un coppapasta, dividete nei piatti il mix di castagne e funghi e il purè. Livellate, guarnite con qualche grano pepe rosa e servite.

Cestini di fillo

Preparazione
30 minuti
Tempo di cottura
30 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
* 12 fogli di pasta fillo * 50 g di caprino * 50 g di yogurt greco * 50 g di ricotta * ½ peperone rosso * ½ melanzana * 1 spicchio d'aglio * 40 g di spinaci lessati * 2 uova * 60 g di besciamella * 1 cucchiaio di mandorle a lamelle * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

In una ciotola, lavorate il caprino con lo yogurt, un uovo, olio, sale e pepe. In un'altra ciotola mescolate la ricotta con gli spinaci tritati, l'uovo rimasto, sale e pepe. Mondate peperone e melanzana, tagliateli a dadini e rosolateli in una padella con olio, sale, pepe e l'aglio schiacciato. Levate l'aglio, fate raffreddare e mescolate le verdure alla besciamella. Fondete 2 noci di burro in un pentolino. Sovrapponete 2 fogli di fillo spennellandoli ognuno di burro fuso. Dividete il rettangolo ottenuto in 4 quadrati e rivestite altrettanti stampini da muffin imburrati. Fate altrettanto con i fogli di fillo rimasti. Farcite i cestini con i 3 ripieni e spargete le mandorle su quelli al caprino. Infornate 15 minuti a 180°.

Girelle di spinaci e prosciutto

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
15 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
250 g di spinacini novelli * 6 uova * 150 g di prosciutto cotto * Noce moscata * Burro * Sale e pepe

Lavate gli spinacini, tritateli finemente nel mixer e mescolateli in una terrina con le uova sbattute, sale, pepe e noce moscata. Versate il composto in una teglia ampia a bordi bassi (circa 28x35 cm) rivestita di carta da forno imburrata. Infornate circa 15 minuti a 180°, finché il composto è rassodato. Sfornate, ungete la superficie con una noce di burro, trasferite la frittata sul piano di lavoro, lasciandola sulla carta, e fate raffreddare. Coprite la frittata con il prosciutto e arrotolatela, a partire da un lato lungo, aiutandovi con la carta. Fasciate il rotolo in pellicola e passate in frigo un'ora prima di tagliarlo a rondelle, da fissare con stecchini.

LE RICETTE DELLA TRADIZIONE

ZUPPA DI PESCE

INGREDIENTI

700 g cuori di merluzzo surgelati
12 gamberoni surgelati
100 g vongole sgusciate surgelate
300 g misto mare surgelato
Passata di datterino q.b.
1 spicchio di aglio
Mezza cipolla bianca
Olio, sale, pepe q.b.
Prezzemolo, basilico q.b.
1/2 bicchiere di vino bianco

PROCEDIMENTO

1. Affetta la cipolla e schiaccia l'aglio.
2. Scalda l'olio in una padella e lascia imbiondire cipolla e aglio.
3. Versa il misto mare sgocciolato in padella tenendo da parte le cozze.
4. Aggiungi i medaglioni di merluzzo.
5. Sguscia delicatamente le code di gamberi e uniscile in padella.
6. Aggiungi le erbe e sfuma con il vino bianco.
7. Aggiungi qualche cucchiaio di passata di datterino, allunga con un bicchiere d'acqua e aggiungi il sale.
8. Copri e lascia cuocere per 12 minuti a fuoco medio.
9. Aggiungi le cozze e le vongole sgusciate. Cuoci per altri 2 minuti e servi la zuppa ancora calda.

IL CONSIGLIO DI MD:
puoi aggiungere del peperoncino alla zuppa, renderà il sapore del piatto più deciso!

In meno di mezzora, una squisita zuppa di pesce che conquisterà anche gli ospiti più esigenti.

Inquadra il QR code e scopri tutte le nostre ricette

PRIMI

Di mare e di terra per feste gustose

Spätzle al burro e prezzemolo

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
10 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g di farina * 8 uova * 180 ml di latte * 1 ciuffo di prezzemolo * 40 g di grana padano grattugiato * Burro * Sale

In una ciotola, riunite la farina, le uova, il latte e una presa di sale. Mescolate con una frusta a mano fino a ottenere una pastella abbastanza densa e ben amalgamata. Coprite con pellicola e lasciate riposare la pastella 10 minuti.
In una casseruola larga e bassa, portate a bollore abbondante acqua salata. Passate l'impasto all'apposito attrezzo per spaetzle (o attraverso uno schiacciapatate a fori larghi) facendolo cadere direttamente nell'acqua, tenuta in leggerissima ebollizione. Cuocete pochi spaetzle per volta 2-3 minuti, finché salgono a galla, scolandoli man mano con una schiumarola e trasferendoli in una pirofila calda con abbondante burro. A piacere, ripassateli in padella con poco altro burro. Completate con il prezzemolo tritato.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
500 g di riso Carnaroli * 8 filetti di sogliola * 16 cozze pulite * 1 bustina di nero di seppia * ½ carota * ½ gambo di sedano * 1 scalogno * 1 spicchio d'aglio * 1 ciuffo di cerfoglio * 1,7 l di brodo di pesce o vegetale * 1 bicchiere di vino bianco * 40 g di panna acida * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Private le cozze delle barbe e lavatele. Salate i filetti di sogliola, arrotolateli, fermateli ognuno con uno stecchino, disponeteli in una pirofila imburrata e copriteli con qualche fiocchetti di burro. Mondate e tritate sedano, carota e scalogno. Fateli appassire in una casseruola con un filo d'olio. Aggiungete il riso, tostate qualche istante mescolando e sfumate con il vino. Fate evaporare l'alcol e portate il riso a cottura unendo man mano il brodo caldo, sciogliendo nel primo mestolo il nero di seppia. A parte, mescolate un mestolo di brodo con la panna acida, versate nella pirofila e infornate i filetti di sogliola 10 minuti a 180°. Nel frattempo, fate aprire le cozze in un tegame coperto con l'aglio, scolatele e sgusciatele. Quando il risotto è giunto a cottura, mantecatelo con una noce di burro e regolatelo se occorre di sale. Dividetelo nei piatti aiutandovi con un coppapasta, guarnite con i filetti di sogliola e le cozze, versate intorno la salsa nella pirofila, pepate e decorate con il cerfoglio.

Turbantini di risotto al nero

Preparazione
30 minuti
Tempo di cottura
35 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
200 g di noci di capesante * 400 g di funghi champignon * 2 funghi porcini * 1 scalogno * 2 uova * 4 cucchiai di panna fresca * 3 cucchiai di panna acida * 1 l di brodo di pesce o vegetale * ½ limone * 1 ciuffo di cerfoglio * 200 ml di vino bianco dolce * Burro* Sale e pepe

Sgusciate le uova e separate tuorli e albumi. Sciacquate le capesante. Frullatele nel mixer con sale e pepe per ottenere una purea fine. Aggiungete gli albumi e frullate ancora. Incorporate delicatamente la panna acida e passate in frigo 30 minuti. Intanto, fate sobbollire il vino in un pentolino, a fuoco medio, finché si è ridotto a pochi cucchiai. Montate la panna fresca e tenetela da parte. Mondate gli champignon e tagliateli a dadini minuscoli. Sbucciate e tritate lo scalogno. Fatelo appassire in una padella con una noce di burro, aggiungete gli champignon e fateli rosolare a fuoco vivace. Bagnate con il succo del limone e portate a cottura. Salate, pepate e tenete in caldo. Pulite i porcini, tagliateli a lamelle e rosolateli in una padella con poco burro. Tenete anch'essi in caldo. Versate il brodo di pesce in una casseruola larga e bassa. Al bollore, abbassate la fiamma al minimo. Con l'aiuto di 2 cucchiai modellate il composto di capesante in palline ovali (quenelle). Immergetele nel brodo bollente e lasciate cuocere 5 minuti. Nel frattempo, sbattete i tuorli in una ciotola, su un bagnomaria caldo, finché iniziano a diventare spumosi, unendo a filo il vino ridotto. Continuate a montare fino a ottenere una consistenza soffice. Fuori dal bagnomaria, incorporate la panna montata, con una spatola. Dividete gli champignon in 4 piatti, resistenti al calore. Disponetevi intorno la salsa e sopra le quenelle. Unite qualche fiocchetto di burro e passate pochi istanti al grill, per dorare le quenelle. Completate con i porcini spadellati, il cerfoglio e servite.

Quenelle con crema e funghi

Preparazione
40 minuti
Tempo di cottura
40 minuti

Spaghetti ai frutti di mare

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
320 g di spaghetti * 500 g di cozze pulite * 200 g di code di gamberi sgusciate * 250 g di anelli di calamari * 1 scalogno * 1 mazzetto di aneto * 4 cucchiai di panna fresca * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale

Private le cozze delle barbe, lavatele e fatele aprire in un tegame coperto con qualche rametto di aneto e un filo d'olio. Sgocciolatele, conservando il liquido di cottura, e sgusciatele lasciandone alcune intere per la decorazione. Sciacquate i calamari e i gamberi, privati del filo nero. In una padella ampia, fate scaldare una noce di burro con un filo d'olio, unite i calamari e, quando cambiano colore, i gamberi. Fate insaporire 2 minuti, aggiungete le cozze sgusciate, il loro liquido filtrato e fate sobbollire qualche istante. Unite la panna, regolate di sale e pepate. Nel frattempo, lessate gli spaghetti in abbondante acqua salata. Scolateli al dente e ripassateli nella padella con il condimento. Servite decorando con le cozze nel guscio e aneto fresco.

Ravioli di melanzane

Preparazione
40 minuti
Tempo di cottura
40 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
200 g di farina * 1 melanzana * 100 g di ricotta * 3 uova * 40 g di parmigiano reggiano * 1 rametto di rosmarino * 1 mazzetto di rucola * Peperoncino in fiocchi * Pangrattato * Aceto balsamico * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Impastate la farina con 2 uova, un filo d'olio e un pizzico di sale. Formate una palla, avvolgetela in pellicola e fate risposare 30 minuti. Intanto, lavate la melanzana, mettetela in una pirofila, ungetela con un filo d'olio, salatela e infornatela circa 30 minuti a 180° girandola ogni tanto, finché la buccia è appassita e la polpa morbida. Sbucciate la melanzana, tritatela e mescolatela con la ricotta, l'uovo rimasto, 1-2 cucchiai di pangrattato, il rosmarino tritato, sale, pepe e peperoncino. Lavate e asciugate la rucola. Stendete l'impasto con la sfogliatrice ricavando larghe strisce. Distribuite su metà strisce il ripieno a mucchietti. Inumidite leggermente la pasta attorno al ripieno, coprite con le sfoglie rimaste e sigillate. Ritagliate i ravioli con uno stampino rotondo da circa 5 cm di diametro. Portate a bollore in una casseruola abbondante acqua salata e tuffatevi i ravioli. Nel frattempo, fate spumeggiare 2 grosse noci di burro con qualche goccia di aceto balsamico e poco peperoncino. Dividete il parmigiano a scaglie. Scolate i ravioli con una schiumarola trasferendoli in una terrina con il burro fuso. Rimescolateli delicatamente e serviteli con la rucola, condita con olio, sale e aceto balsamico, le scaglie di parmigiano e una macinata di pepe.

Pappardelle con capesante e zucca

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
250 g di pappardelle secche all'uovo * 6 noci di capesante * 300 g di polpa pulita di zucca * 1 scalogno * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Tagliate a pezzetti la zucca. Sbucciate e tritate lo scalogno e fatelo appassire in un tegame con un filo d'olio e una noce di burro. Unite la zucca, sale, pepe e cuocete 15 minuti, finché è tenera. Frullate nel mixer e trasferite la crema in una terrina. Intanto, lessate le pappardelle in acqua salata. Scaldate in una padella un filo d'olio e scottate le capesante un minuto per lato a fuoco vivo. Salatele e pepatele. Stemperate la crema di zucca con qualche cucchiaio di acqua della pasta. Scolate le pappardelle, trasferitele nel condimento, mescolate, completate con le capesante e servite.

Vellutata di coniglio

Preparazione
30 minuti
Tempo di cottura
1 ora

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
½ coniglio a pezzi * 3 fette di prosciutto crudo * 1 cipolla * 1 carota * 1 gambo di sedano * 1 mazzetto di prezzemolo * 400 ml di panna fresca * 3 fette di pane casereccio * 150 ml di vino bianco * 1,5 l di brodo di pollo * Burro * Sale pepe

Mondate e tritate cipolla, carota e sedano. Rosolate in una casseruola i pezzi di coniglio con poco burro. Unite il trito, fate insaporire e sfumate con il vino. Versate il brodo, unite 2-3 rametti di prezzemolo, portate a bollore e cuocete 30 minuti. Regolate di sale e pepate. Eliminate il prezzemolo, scolate i pezzi di coniglio e disossateli. Tenete da parte qualche boccone di sella o filetto e tritate il resto della carne nel mixer. Rimettetela in casseruola con il brodo e 250 ml di panna, riunite i pezzetti di carne tenuti da parte e fate sobbollire a fuoco dolcissimo. Salate e montate il resto della panna. Intanto, imburrate le fette di pane, mettetele su una placca, coprite con il crudo e infornate 10 minuti a 180°. Sfornate le fette di pane e tagliatele a listarelle. Completate la vellutata con poco prezzemolo tritato e servitela con i crostini al prosciutto, la panna montata a ciuffi, pepe e prezzemolo fresco.

Tagliatelle al pesce spada

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
25 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
320 g di tagliatelle secche * 200 g di pesce spada in un trancio * 2 pomodori * 1 scalogno * 1 spicchio d'aglio * ½ limone * 1 ciuffo di prezzemolo * Peperoncino in fiocchi * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale

Private lo spada di pelle e lisca centrale e tagliate la polpa a dadini. Fate appassire in una padella lo scalogno e l'aglio, spellati e tritati. Aggiungete i pomodori, lavati e tagliati a dadini, il prezzemolo tritato e saltate qualche istante. Unite lo spada e rosolate 2 minuti. Aggiungete il succo del limone, salate e saltate 5 minuti. Intanto, lessate le tagliatelle in acqua salata. Scolatele al dente, conservando un po' della loro acqua. Ripassatele nella padella con lo spada, una noce di burro e peperoncino a piacere, aggiungendo un filo dell'acqua tenuta da parte.

Cannelloni ai gamberi

Preparazione
35 minuti
Tempo di cottura
1 ora e 10 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
12 cannelloni secchi * 250 g di polpa pulita di rana pescatrice * 250 g di filetti di nasello senza pelle * 250 g di gamberi sgusciati * 2 tuorli * 1 cipolla * 1 spicchio d'aglio * 1 ciuffo di maggiorana* 1 foglia di alloro * 180 g di grana padano grattugiato * 50 g di farina * 500 ml di latte * Noce moscata * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale

Private i filetti di nasello di eventuali lische e i gamberi del filo nero. Disponeteli in una casseruola con la pescatrice, la cipolla e l'aglio spellati e divisi a metà, l'alloro, 1-2 rametti di maggiorana e un pizzico di sale. Coprite con 250 ml d'acqua e cuocete a fuoco moderato per circa 10 minuti dal bollore. Scolate il pesce e filtrate il brodo. In un'altra casseruola, fate fondere 50 g di burro, aggiungete la farina e rigirate finché il composto si stacca dalle pareti. Diluite con il brodo del pesce filtrato, il latte e fate addensare a fuoco dolce, mescolando spesso. Regolate di sale e insaporite con pepe e noce moscata. Sminuzzate il nasello e la pescatrice, tagliate a tocchetti i gamberi e amalgamateli in una ciotola con qualche cucchiaio di besciamella e i tuorli. Lessate i cannelloni in acqua salata, scolateli al dente e stendeteli ad asciugare su un telo. Farciteli con il ripieno di pesce (potete aiutarvi con una tasca con bocchetta larga) e allineateli via via in una teglia imburrata, su un velo di besciamella. Coprite con la besciamella rimasta. Cospargete con il grana, qualche fiocchetto di burro e infornate 25-30 minuti a 180°. Sfornate, fate riposare qualche minuto e guarnite con maggiorana fresca.

Ravioli in brodo di funghi

Preparazione
40 minuti
Tempo di cottura
50 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
200 g di farina * 2 uova * 450 g di polpa di vitello macinata * 200 g di funghi champignon * 30 g di funghi porcini secchi * 1 carota * 1 gambo di sedano * 1 scalogno * 1 ciuffo di prezzemolo * 1 mazzetto di erba cipollina * 40 g di grana padano grattugiato * 20 g di gherigli di noci * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale

Impastate la farina con le uova, formate una palla, avvolgetela in pellicola e fate riposare 30 minuti. Pelate e tagliate a dadini la carota, mondate e riducete a listarelle il sedano, versateli in una casseruola con i funghi secchi, 2 litri d'acqua e fate sobbollire 15 minuti. Spegnete, salate, fate riposare 15 minuti e scolate i funghi. Rosolate in una padella, con un filo d'olio, la carne e lo scalogno spellato e tritato. Bagnate con un filo di brodo di funghi e cuocete 20 minuti. Fate intiepidire e frullate con il grana e i funghi del brodo. Stendete la pasta in larghe strisce, ritagliate quadrati di circa 5 cm, dividetevi il ripieno, piegate a triangolo e sigillate. Rosolate gli champignon, puliti e a fette, in una padella con poco d'olio. Lessate i ravioli in acqua salata. Scolateli, divideteli nei piatti con gli champignon, il brodo caldo, le erbe e le noci tritate.

Pappardelle con ricotta e noci

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
300 g di pappardelle fresche * 100 g di ricotta * 4 filetti di acciuga sott'olio * 20 g di gherigli di noci * 1 spicchio d'aglio * 1 mazzetto di erba cipollina * 30 g di parmigiano reggiano grattugiato * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale

Sminuzzate i filetti di acciuga e fateli sciogliere in una padella con l'aglio, spellato e schiacciato, e un filo d'olio. Scartate l'aglio, aggiungete la ricotta e spezzettatela. Nel frattempo, lessate le pappardelle in acqua salata. Stemperate la ricotta con qualche cucchiaio di acqua della pasta, unite una noce di burro e spegnete. Tritate le noci. Scolate le pappardelle al dente, conservando ancora un po' della loro acqua, e versatele nella padella. Cospargete con il parmigiano, mescolate, bagnate se occorre con altra acqua e completate con le noci tritate e l'erba cipollina tagliuzzata.

Riso agli scampi

Preparazione
30 minuti
Tempo di cottura
50 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
400 g di riso Arborio * 2 kg di scampi * 1 finocchio * 1 gambo di sedano * 1 cipolla * 1 spicchio d'aglio * 1, 2 l di brodo di pesce o vegetale * 250 ml di vino bianco * 1 mazzetto di cerfoglio * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe in grani

Incidete il dorso di 6 scampi, sfilate il filetto nero, lavateli e teneteli da parte. Sgusciate e pulite gli scampi rimasti. Lavate teste e gusci e metteteli in una casseruola. Mondate i finocchi e unite gli scarti a teste e gusci.
Aggiungete qualche grano di pepe, 2-3 rametti di cerfoglio, la cipolla e il sedano mondati e a tocchi, il brodo e portate a bollore. Fate sobbollire 20 minuti. Salate, unite gli scampi interi, scottateli 3 minuti e scolateli. Spegnete, filtrate il brodo e tenete in caldo. Affettate i finocchi e tritate l'aglio spellato. Fateli appassire in una casseruola con una noce di burro e un filo d'olio.
Aggiungete il riso, fatelo insaporire, sfumate con il vino e versate 800 ml di brodo bollente.
Mescolate, abbassate il fuoco, mettete il coperchio e cuocete 15 minuti.
Levate il coperchio, sgranate il riso, unite la polpa degli scampi a pezzetti e una noce di burro, mescolate e servite con gli scampi interi e cerfoglio fresco.

SECONDI

Bontà della tradizione e sofisticate novità

Sforматini al prosciutto

Preparazione 25 minuti
Tempo di cottura 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
8 fette di prosciutto crudo * 300 g di patate * 250 g di funghi misti * 1 spicchio d'aglio * 1 cespo di insalatina * 1 ciuffo di prezzemolo * 80 g di parmigiano reggiano grattugiato * Burro * Sale, pepe nero e pepe rosa

Lavate bene le patate e, senza sbucciarle, tagliatele a spicchietti. Lessatele 5 minuti in acqua salata. Pulite i funghi, affettate i più grandi e fateli saltare in una padella con una noce di burro, l'aglio spellato, sale e pepe nero. Completate con il prezzemolo tritato. Tenetene da parte alcuni funghi e spicchi di patate e mescolate il resto. Foderate 4 stampini imburrati con le fette di prosciutto. Dividetevi patate e funghi mescolati, pressate, cospargete con qualche fiocchetto di burro, il parmigiano e infornate 15 minuti a 180°. Servite con funghi e patate tenuti da parte, riscaldati, l'insalatina e il pepe rosa.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
2 astici * 300 ml di panna fresca * 4 ravanelli * 4 cetrioli baby * 1 carota * 1 uovo * 30 ml di brandy * 30 ml di Marsala * 1 mazzetto di timo * 1 ciuffo di prezzemolo * Concentrato di pomodoro * Aceto * 60 g di burro * Sale e pepe

Portate a bollore in una casseruola abbondante acqua salata con una spruzzata di aceto, la carota raschiata e qualche rametto di prezzemolo e timo. Fate sobbollire 15 minuti. Immergete gli astici, lessateli 8 minuti e spegnete. Fateli raffreddare nel liquido di cottura. Scolateli, staccate le chele e rompetele in 2-3 punti. Sgusciate le code e tagliate la polpa a pezzetti. Sciogliete in una casseruola il burro, versate Marsala e brandy e fate evaporare a fuoco alto l'alcol. Mescolate la panna con l'uovo sbattuto, versatela nella casseruola, aggiungete una punta di concentrato, sale, pepe e fate sobbollire 10 minuti a fuoco dolcissimo, rigirando ogni tanto. Nel frattempo, lavate e affettate sottilmente ravanelli e cetrioli. Servite polpa e chele degli astici in coppette individuali con la salsa, le rondelle di ortaggi e timo fresco.

Astice in salsa rosa

Preparazione
10 minuti
Tempo di cottura
40 minuti

Filetti di pollo in salsa

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
2 petti di pollo * 500 g di cavolini di Bruxelles * 1 scalogno * 100 g di prosciutto cotto a dadini * 2 tuorli * 1 cucchiaio di crema di tartufo * 70 g di farina * 500 ml di latte * 140 g di gruyère * Noce moscata * Burro * Sale e pepe

Mondate i cavolini e lessateli 10 minuti in acqua salata. Intanto, sciogliete in una casseruola 50 g di burro, versate la farina, mescolate un minuto finché il composto si stacca dalle pareti, stemperate con il latte e, rimescolando con una frusta, lasciate addensare la besciamella. Incorporate il prosciutto, 100 g di gruyère a dadini, la crema di tartufo e i tuorli. Regolate di sale e condite con pepe e noce moscata. Dividete i petti di pollo a metà, scartando ossicini e cartilagini, per ottenere 4 filetti spessi. Rosolateli in una padella a fuoco vivo, con una noce di burro, dorandoli da entrambi i lati. Salateli, pepateli e trasferiteli in una pirofila imburrata. Versate sui filetti la besciamella arricchita e spolverizzate con il gruyère rimasto, grattugiato a filetti. Unite qualche fiocchetto di burro e infornate circa 20 minuti a 200°, fino a formare una leggera crosticina dorata. Nel frattempo, ripassate i cavolini nella padella con una noce di burro, regolate di sale e pepate. Servite i filetti con la salsa e i cavolini di Bruxelles.

Galantina di tacchino

Preparazione
40 minuti
Tempo di cottura
2 ore

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
1,5 kg di petto di tacchino con la pelle * 200 g di lonza di maiale * 100 g di fesa di vitello * 100 g di mortadella a fette spesse * 100 g di prosciutto cotto a fette spesse * 200 ml di Marsala * 40 g di pistacchi spellati * 1 arancia * 2 uova * 2 l di brodo di pollo * Sale

Tagliate a pezzetti 200 g di polpa tacchino (senza pelle), il maiale, il vitello e marinateli 2 ore con il Marsala, in una terrina. Scolateli e tritateli. Lavate l'arancia, grattugiate metà scorza e unitela al composto di carni con metà del prosciutto tritato e le uova. Regolate di sale e pepate. Tagliate a listarelle il resto del prosciutto e la mortadella. Stendete sul tagliere il petto di tacchino rimasto, con la pelle verso il basso, appiattitelo col batticarne e coprite con metà del composto, le listarelle di salumi, i pistacchi e il resto del composto. Arrotolate fissando con qualche giro di spago. Praticate sulla pelle alcuni forellini. Avvolgete il rotolo in un telo e chiudete strettamente a caramella. Immergete il rotolo nel brodo bollente e fate sobbollire 2 ore. Scolate, fate raffreddare e passate in frigo 4 ore. Eliminate il telo e servite la galantina a fette, con il resto della scorza dell'arancia a filetti.

Filetto di manzo al vino rosso

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
35 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 kg di filetto di manzo * 6 fette di pancetta fresca * 250 g funghi misti * 2 carote * 2 cipollotti * 1 mazzetto di timo * 1 bicchiere di vino rosso * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Salate e pepate il filetto, avvolgetelo nelle fette di pancetta e legatelo con qualche giro di spago. Mondate e affettate a rondelle i cipollotti. Tagliate a tocchi le carote raschiate e i funghi puliti. Mescolateli con i cipollotti (tranne qualche rondella per guarnire) e condite con olio, sale e pepe. Rosolate la carne da ogni lato in una casseruola, che vada sul fuoco e in forno, con olio e burro. Salate e pepate, sfumate con il vino e unite 2-3 rametti di timo e le verdure. Coprite con alluminio e infornate 20-25 minuti a 180°, scoprendo negli ultimi 10 minuti. Guarnite con le rondelle di cipollotti tenute da parte e timo fresco.

Gratin di capesante

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
25 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
8 capesante * 100 g di gamberetti sgusciati * 1 scalogno * 500 ml di latte * Pangrattato * 2 cucchiai di farina * 30 g di burro * Olio extravergine d'oliva * Sale

Staccate i molluschi dalle conchiglie e separate le noci dai coralli. Lavate sia i molluschi che le conchiglie e fate asciugare tutto su alcuni fogli di carta da cucina. Private i gamberetti del filo nero e lavateli.

Sbucciate e tritate lo scalogno. Doratelo in una casseruola con un filo d'olio. Insaporitevi i gamberetti un minuto, spolverizzate la farina e cuocete 2 minuti mescolando. Stemperate con il latte e fate addensare la salsa a fuoco dolce, rigirando spesso. Rimettete i molluschi nelle conchiglie con la salsa. Cospargete di pangrattato e infornate le conchiglie 4-5 minuti sotto il grill.

Petti d'anatra ai fichi

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
2 petti d'anatra * 12 fichi * 2 patate dolci * 1 tazzina di Porto * 1 ciuffo di prezzemolo * 1 cucchiaio di miele * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Incidete la pelle dei petti d'anatra con tagli a griglia. Disponeteli in una pirofila, con la polpa verso l'alto. Conditeli con un filo d'olio, il miele, sale e pepe. Coprite con pellicola e fate riposare 2 ore in frigo. Lavate le patate, lessatele in acqua salata, scolatele e tagliatele a spicchi. In una padella antiaderente, fate rosolare 5 minuti i petti d'anatra dalla parte della pelle. Trasferiteli in una teglia, coperta con carta da forno, con la polpa verso il basso. Salate, pepate e infornate 15 minuti a 200°. Scolate dalla padella il grasso della carne, unite poco burro e rosolate i fichi, lavati e divisi in 4, e le patate. Sfumate con il Porto e cuocete 4-5 minuti. Servite i petti d'anatra affettati con fichi e patate, guarniti a piacere con prezzemolo fresco.

Quaglie con verza e pancetta

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
4 quaglie * 8 fette di pancetta * 4 foglie tenere di verza * 1 scalogno * 1 spicchio d'aglio * 1 ciuffo di salvia * 2 foglie di alloro * 100 ml di vino bianco * 200 ml di Porto * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Sbollentate le foglie di verza 2-3 minuti in acqua salata, scolatele e privatele delle costole centrali. Massaggiate le quaglie con sale e pepe, mettete su ognuna una foglia di salvia e avvolgetele nelle fette di pancetta e nelle foglie di verza, fissando con alcuni stecchini. Dorate l'aglio in un tegame con un filo d'olio, levatelo, aggiungete le quaglie e rosolatele da tutti i lati. Sfumate con il vino, unite l'alloro, abbassate la fiamma, coprite e cuocete 20 minuti. Intanto, spellate e tritate grossolanamente lo scalogno. Fatelo appassire in un pentolino con una noce di burro. Versate il Porto, lasciate restringere della metà, salate e pepate. Servite le quaglie con la salsina.

Cappone ripieno alle prugne

Preparazione
30 minuti
Tempo di cottura
3 ore e 10 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
1 cappone con fegatino e rigaglie * 200 g di polpa di vitello macinata * 200 g di polpa di maiale macinata * 500 g di carote * 1 scalogno * 1 uovo * 2 fette di pancarrè * 200 g di prugne secche snocciolate * 100 g di nocciole spellate * 2 grappolini di ribes * 1 mazzetto di erbe miste (prezzemolo, melissa, dragoncello) * 150 ml di Cognac * Latte * Brodo vegetale * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Portate a bollore il Cognac in un pentolino. Unite 100 g di prugne a dadini, coprite e fate ammorbidire un'ora. Ammollate il pancarrè sbriciolato nel latte. Tagliate a dadini fegatino e rigaglie, rosolateli in una padella con lo scalogno spellato e tritato, sale e pepe. Mescolateli in una terrina con le carni, l'uovo, il pancarrè strizzato, le prugne ammollate e il Cognac, le nocciole tritate, sale e pepe. Farcite con parte del ripieno il cappone, cucite le aperture e legate ali e cosce. Avvolgete il ripieno rimasto in carta da forno e chiudete a caramella. Disponete in una teglia il cappone, salato e pepato, il rotolo e infornate 3 ore a 160°, bagnando ogni tanto con poco brodo e irrorando il cappone con il suo fondo. Negli ultimi 30 minuti unite le carote, raschiate e tagliate a filetti, e le prugne rimaste. Al termine, levate dalla teglia il cappone e fatelo riposare 10 minuti avvolto in alluminio. Servitelo con il ripieno, le carote, le prugne, il ribes lavato e le erbe.

Merluzzo in camicia

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
25 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
600 g di filetto di merluzzo senza pelle * 6 fette di pancetta affumicata * 200 g di funghi champignon * 1 mazzetto di timo * 1 limone * Burro * Sale e pepe

Mondate i funghi, tritateli grossolanamente e rosolateli in una padella con una noce di burro, sale, pepe e foglioline di timo, finché l'acqua emessa è evaporata. Stendete sul piano di lavoro un largo pezzo di carta da forno e adagiatevi le fette di pancetta, leggermente sovrapposte, a formare un rettangolo. Stendetevi su un lato i funghi. Lavate il limone e grattugiate la scorza su pancetta e funghi. Disponete sulla pancetta il filetto di merluzzo e arrotolate, aiutandovi con la carta. Fissate il tutto con qualche giro di spago, senza stringere troppo. Rosolate il rotolo in un tegame antiaderente ampio, che vada sulla fiamma e in forno, finché la pancetta sul fondo inizia a sfrigolare. Girate il rotolo, aggiungete una grossa noce di burro e, appena spumeggia, irroratene parte sulla superficie. Infornate 8-10 minuti a 200°. Eliminate lo spago prima di servire.

Faraona in fricassea

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
1 ora

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 faraona a pezzi * 250 g di funghi pleurotus * 2 scalogni * 1 mazzetto di erba cipollina * 75 g di farina * 50 ml di spumante * 1 l di brodo di pollo * 120 g di burro * Sale e pepe

Portate a bollore il brodo in una casseruola. Unite i pezzi di faraona e fate sobbollire a fuoco basso per 25 minuti. Intanto, mondate i funghi e tagliateli a pezzi. Spellate e tritate lo scalogno. Sgocciolate la faraona e filtrate il brodo. Spolpate la carne, dividendola in grosse scaglie ed eliminando pelle e ossi. Sciogliete una noce di burro in una padella e fate appassire lo scalogno. Aggiungete i funghi, salate, pepate e cuocete a fuoco medio 10 minuti. Sciogliete nel frattempo il burro rimasto in una casseruola. Aggiungete la farina, mescolate qualche istante finché il composto si stacca dalle pareti e stemperate con il brodo. Fate cuocere la salsa finché si addensa. Unite lo spumante e rigirate fino a ottenere una salsa liscia. Unite i pezzi di faraona, i funghi, la panna e mescolate qualche minuto. Regolate di sale, pepate a piacere e servite con l'erba cipollina tagliuzzata.

Coscia di cervo con patate

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
45 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1,5 kg di coscia di cervo * 1 kg di patate * 1 cipolla rossa * 4 cucchiai di miele * 1 cucchiaino di bacche di ginepro * 1 bastoncino di cannella * 1 mazzetto di maggiorana * ½ limone * 200 ml di vino bianco * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Disponete in una terrina la carne con la cipolla spellata e affettata, il miele, 1 ciuffo di maggiorana, il ginepro, la cannella, il succo del limone, metà del vino, un filo d'olio, sale e pepe. Massaggiate la carne rigirandola nella marinata, coprite e fate riposare in frigo una notte. Sbucciate le patate, tagliatele a tocchi, conditele in una pirofila con olio, sale, pepe e infornatele 20 minuti a 200°. Intanto, sgocciolate la carne e versate la marinata in una teglia. Asciugate la carne con carta da cucina e rosolatela in un tegame, con un filo d'olio, dorandola da tutti i lati. Trasferitela nella teglia con la marinata, unite le patate e infornate 30-35 minuti. Sfornate la carne, trasferitela su un piatto insieme alle patate, coprite con alluminio e tenete in caldo nel forno spento. Versate nella teglia il vino rimasto, raschiate il fondo, filtrate il liquido in un pentolino e fatelo ridurre per una decina di minuti. Servite carne e patate con la salsa, maggiorana fresca e una guarnizione a piacere.

Stufato di funghi e capesante

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
12 noci di capesante * 120 g di filetto di maiale * 8 piccoli funghi porcini * 1 carota * 1 cipolla * 1 spicchio d'aglio * 1 peperoncino fresco * 12 castagne lessate * 150 ml di vino bianco * 1 ciuffo di timo * Brodo vegetale * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Fate appassire la cipolla e l'aglio, spellati e tritati, in una casseruola con il peperoncino, mondato e tagliato a pezzetti, e una noce di burro. Unite il maiale a dadini, la carota raschiata e tagliata a filetti e rosolate. Intanto, pulite i porcini, staccate i gambi e tenete da parte i cappelli. Riducete a dadini i gambi, uniteli nella casseruola e insaporite qualche minuto. Salate e pepate, versate il vino e fate sfumare. Aggiungete le castagne sbriciolate e qualche rametto di timo, coprite a filo di brodo, portate a bollore e cuocete a fuoco lento 20 minuti. Tagliate a lamelle i cappelli dei funghi e rosolateli in una padella con un filo d'olio, sale, pepe e un rametto di timo. Teneteli da parte e, nella stessa padella, saltate un minuto le capesante, tagliate a dadini. Eliminate il timo, aggiungete le capesante allo stufato, mescolate e spegnete. Servite con le lamelle di porcini e timo fresco.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
2 petti di pollo con la pelle * 50 g di prosciutto cotto * 100 g di emmentaler * 1 cipolla * 6 pomodori secchi sott'olio * 1 mazzetto di erba cipollina * 300 ml di vino bianco dolce * Burro * Sale e pepe

Private i petti di pollo di cartilagini e ossicini, senza separare i filetti. Stendeteli su un foglio di carta da forno, con la pelle verso il basso, accostati a formare un rettangolo e batteteli per assottigliarli. Pepate, coprite con il prosciutto, il formaggio a bastoncini e i pomodori a filetti. Arrotolate e legate con qualche giro di spago. Dorate il rotolo in un tegame, da tutti i lati, con una noce di burro. Levatelo e fate appassire nella casseruola la cipolla, spellata e affettata. Riunite il rotolo, salate, pepate e bagnate con il vino. Mettete il coperchio e cuocete 30 minuti. Scolate e tenete in caldo il rotolo. Frullate il fondo di cottura con la cipolla usando un mixer a immersione. Slegate il rotolo e servitelo con la salsa e l'erba cipollina tagliuzzata.

Rollè di pollo farcito

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
40 minuti

Astice e scampi al vino bianco

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
2 astici * 8 scampi * 2 gamberi * 1 scalogno * 1 rametto di alloro * 250 ml di vino bianco * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Incidete scampi e gamberi sul dorso, sfilate il filo nero e lavateli. Staccate le teste dei gamberi e sgusciate le code. Rosolate teste e gusci in un pentolino con un filo d'olio, una noce di burro e lo scalogno, spellato e tritato. Bagnate con il vino, fate evaporare, aggiungente acqua a filo e fate sobbollire 10 minuti. Filtrate il brodo ottenuto, riversatelo nella casseruola e unite la polpa dei gamberi. Fate sobbollire un minuto, aggiungete la panna, riportate a bollore, regolate di sale, spegnete e frullate con un mixer a immersione. Intanto, tuffate gli astici in abbondante acqua salata, con il rametto di alloro. Calcolate 5 minuti dal bollore, unite gli scampi e terminate la cottura in 3 minuti. Scolate i crostacei e serviteli con la salsa.

Capesante all'arancia

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
16 noci di capesante * 1 scalogno * 1 peperoncino jalapeño * 1 arancia * 60 ml di vino bianco * 1 bustina di zafferano * 1 mazzetto di erba cipollina * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Lavate l'arancia, grattugiate metà della scorza, riducete il resto della scorza a filetti e spremete il succo. Tritate lo scalogno sbucciato e il peperoncino mondato. Metteteli in un pentolino con metà della scorza grattugiata, il succo e il vino. Fate sobbollire a fuoco dolce finché il liquido si riduce circa della metà. Filtratelo, riversatelo nel pentolino, stemperatevi lo zafferano e aggiungete circa 80 g di burro freddo, un pezzetto per volta, rigirando per ottenere una salsa liscia. Salate, pepate e tenete in caldo a fuoco molto basso. Salate e pepate le capesante. Scaldate un velo d'olio in una padella antiaderente, a fuoco vivace. Aggiungete le capesante e doratele un minuto per parte. Servitele sulla salsa, decorando con la scorza grattugiata rimasta, quella a filetti e l'erba cipollina tagliuzzata.

Aringhe al pomodoro

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
4 aringhe pulite * 1 cipolla * 200 g di pomodori pelati * 4 pomodori secchi * 2 cucchiai di capperi sotto sale * Peperoncino in polvere * Origano secco * Olio extravergine d'oliva * Sale

Sciacquate i capperi e metteteli a bagno in acqua tiepida. In una padella, fate appassire la cipolla, spellata e tritata, con un filo d'olio e un pizzico di peperoncino. Aggiungete i pelati spezzettati e i pomodori secchi a filetti e fate sobbollire 10 minuti. Unite i capperi e una presa di origano, fate insaporire e regolate di sale. Private le aringhe delle teste, lavatele e allineatele in una pirofila. Irroratele con la salsa di pomodoro e infornate circa 20 minuti a 200°.

Salmone con i broccoli

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
25 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
4 filetti di salmone * 4 crespelle pronte * 1 broccolo * 1 scalogno * 1 spicchio d'aglio * 80 g di panna acida * Semi di sesamo neri * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale, pepe nero e pepe rosa

Ricavate dalle crespelle alcune stelline con uno stampino. Allineate crespelle e stelline su una placca, coperta di carta da forno, e spennellatele di burro fuso. Private il salmone di eventuali lische. Dividete il broccolo a cimette, lavatele, scottatele 5 minuti in acqua bollente salata e scolatele. In una padella ampia, fate dorare l'aglio schiacciato con un filo d'olio. Disponete nella padelle i filetti di salmone, con la pelle verso il basso. Salateli, mettete il coperchio e cuocete 5 minuti, finché la polpa appare opaca e la pelle croccante. Togliete i filetti, teneteli in caldo e ripassate nella stessa padella i broccoli, insaporendoli per qualche minuto a fuoco vivo. Regolate di sale. Intanto, infornate 5 minuti le crespelle a 180°. Servite il salmone sulle crespelle con i broccoli, la panna acida, una macinata di pepe nero, semi di sesamo e qualche grano di pepe rosa.

Petto di cappone farcito

Preparazione 25 minuti
Tempo di cottura 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 petto di cappone con la pelle * 350 g di polpa di manzo macinata * 2 fegatini di pollo * 2 scalogni * 150 g di mollica di pane raffermo * 100 g di castagne lessate * 1 mazzetto di timo * 1 rametto di rosmarino * 1 uovo * Latte * 30 ml di Cognac * 200 ml di vino bianco * Brodo di pollo * Burro * Sale e pepe

Ammollate nel latte il pane sbriciolate. Fate appassire lo scalogno, sbucciato e tritato, in un tegame con una noce di burro. Unite i fegatini a dadini e scottateli velocemente. Mescolate il macinato con l'uovo, il pane strizzato, fegatini e scalogno, le castagne sbriciolate, il Cognac, sale e pepe. Allargate il petto di cappone su un tagliere, con la pelle verso il basso. Battetelo leggermente con il batticarne, stendetevi il ripieno, arrotolate e legate con qualche giro di spago. Rosolate il rotolo in una casseruola con olio, burro, rosmarino e timo. Sfumate con il vino e cuocete circa 40 minuti, bagnando di tanto in tanto con poco brodo. Guarnite a piacere con erbe fresche.

Pollo all'uva

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
1 ora e 45 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 pollo * 1 kg di uva bianca senza semi * 1 cipolla * 2 spicchi d'aglio * 250 ml di vino bianco * 2 cucchiai di senape * 200 ml di brodo di pollo * 1 ciuffo di prezzemolo * Burro * Sale e pepe

In una casseruola ampia, che vada sulla fiamma e in forno, fate appassire la cipolla, spellata e tritata, con gli spicchi d'aglio interi e una noce di burro. Lavate l'uva e farcite il pollo con alcuni acini, sale e pepe. Cucite l'apertura, legate cosce e ali e disponete il pollo nella casseruola. Versate il vino, il brodo e stemperate nel fondo la senape. Mettete il coperchio e cuocete in forno a 190° per circa un'ora, irrorando di tanto in tanto il pollo con il suo fondo. Togliete il coperchio e continuate la cottura per altri 30 minuti circa, finché la polpa del pollo, all'attaccatura di una coscia, risulta morbida e cedevole. Trasferite il pollo in un piatto da portata e copritelo con alluminio. Filtrate il fondo, riversatelo nella casseruola, unite l'uva rimasta e fate sobbollire 10 minuti. Versate l'intingolo di uva intorno al pollo, guarnite con il prezzemolo e servite in tavola.

Capesante con salsiccia e funghi

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
12 capesante * 120 g di salsiccia * 600 g di funghi misti * 2 fette di pain d'épices * 100 ml di panna fresca * 1 mazzetto di timo * 100 ml di vino bianco * 100 ml di brodo di pollo * Burro * Sale

Tagliate dal pain d'épices alcune stelline con uno stampino, sbriciolate il resto, stendete tutto su una placca e tostate in forno a 180°. Intanto, staccate le capesante dai gusci, sciacquatele e tagliate le noci a metà in orizzontale, lasciando intatti i coralli. Spellate la salsiccia e sbriciolatela. Mondate i funghi, tagliate a lamelle i più grossi e saltateli 10-15 minuti in un tegame con una noce di burro e qualche rametto di timo, finché l'acqua emessa è evaporata. Eliminate il timo, salate e pepate. Intanto, rosolate la salsiccia in una padella antiaderente, senza condimento, finché diventa croccante. Levatela, unite nella padella una noce di burro, scottate le capesante a fuoco vivo un minuto per parte, regolate di sale e pepate. Tenete da parte in caldo. Versate nella stessa padella vino e brodo e fate restringere, staccando bene il fondo. Versate la panna, portate a bollore, riunite salsiccia, capesante, funghi e mescolate delicatamente. Servite con briciole e stelline di pain d'épices e timo fresco.

Rotolini di sogliola alla mela

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
35 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
12 filetti di sogliola * 1 mela * 500 g di spinaci * 1 scalogno * 500 ml di succo di mela * 1 lime * 1 limone * 30 g di mandorle a lamelle * Curry * Peperoncino in polvere * Amido di mais * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Versate il succo di mela, tranne una tazzina, in un pentolino con poco curry e peperoncino a piacere. Portate a bollore e lasciate ridurre di metà. Sciogliete un cucchiaino di amido nella tazzina di succo tenuta da parte, versatelo nel pentolino e fate addensare. Fuori dal fuoco, unite 80 g di burro freddo, pochi pezzetti alla volta, montando con una frusta. Condite con sale e succo di lime. Sbucciate la mela, tagliatela a dadini e uniteli alla salsa. Tenete in caldo la salsa, coperta, su un bagnomaria tiepido. Nel frattempo, tostate in una padellina antiaderente le mandorle. Lavate il limone e tagliatelo a spicchi. Condite i filetti di sogliola con un velo d'olio, sale, pepe e peperoncino. Arrotolateli e infilateli sui mini spiedini con gli spicchi. Disponeteli in un cestello e cuoceteli a vapore 8-10 minuti. Intanto, spellate lo scalogno, tritatelo, doratelo in una padella con poco burro, unite gli spinaci lavati e fateli appassire. Salate, pepate e dividete gli spinaci nei piatti con gli spiedini, la salsa di mele e le mandorle.

DOLCI

Sinfonie di panna, cioccolato e crema

Budino di Natale

Preparazione
30 minuti
Tempo di cottura
6 ore

INGREDIENTI PER 10 PERSONE
250 g di mollica di pane * 1 mela * 60 ml di latte * 300 g di uvetta * 100 g di datteri snocciolati * 100 g di prugne secche snocciolate * 125 g di canditi misti * 125 ml di brandy * 250 g di burro, più quello per lo stampo * 60 g di zucchero semolato * 100 g di zucchero di canna * 3 uova * 85 g di mandorle a lamelle * 150 g di farina * 2 cucchiai di miele * 1 limone * 1 cucchiaino di cannella in polvere * 1 cucchiaino di zenzero in polvere * 1,5 cucchiaini di lievito in polvere * 250 g di cioccolato fondente * 80 g di cioccolato bianco

Mescolate in una ciotola datteri e prugne a dadini, uvetta e brandy. Passate 24 ore in frigo. In una terrina mescolate la mollica sbriciolata con la mela sbucciata e grattugiata, il latte, il burro, gli zuccheri, le uova, la farina setacciata con il lievito e il miele. Unite la scorza grattugiata del limone, le mandorle, i canditi, la frutta con il brandy e le spezie. Versate in uno stampo a semisfera imburrato, coprite con carta da forno e alluminio e cuocete a bagnomaria 6 ore. Fate raffreddare, sformate e decorate con i cioccolati fusi a bagnomaria.

Plumcake ai mirtilli rossi

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
45 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
200 g di zucchero * 200 g di farina, più quella per la lavorazione * 4 uova * 200 g di burro * 150 g di mirtilli rossi secchi * 1 bustina di lievito in polvere * Succo d'arancia

Mettete i mirtilli a bagno nel succo d'arancia. In una ciotola, lavorate il burro morbido con lo zucchero fino a ottenere una consistenza spumosa. Incorporate un uovo alla volta e la farina, setacciata con il lievito. Scolate i mirtilli, asciugateli, infarinateli e incorporateli al composto. Trasferitelo in uno stampo da plum cake rivestito di carta da forno. Infornate 40-45 minuti a 180°. Guarnite a piacere.

DOLCI

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
150 g di farina, più quella per lo stampo * 150 g di zucchero * 6 uova * 150 di latte * 1 bustina lievito in polvere * 100 g di cioccolato bianco * 300 g di amarene sciroppate * 50 g di zucchero * 750 ml di panna * 50 ml di kirsch * Burro

Grattugiate il cioccolato bianco. Sgusciate le uova e separate tuorli e albumi. Sbattete nella planetaria i tuorli con lo zucchero. Unite poco alla volta la farina, setacciata con il lievito, e il latte. Montate gli albumi a neve e incorporateli delicatamente al composto, con una spatola. Infine incorporate il cioccolato grattugiato. Versate il composto in uno stampo, imburrato e infarinato, e infornate per 30 minuti. Sformate e lasciate raffreddare su una gratella. Mescolate il kirsch con un po' d'acqua. Tagliate il dolce in 3 strati e bagnateli con il mix di kirsch. Montate la panna ben ferma. Distribuitene un terzo sul primo strato di dolce, unite parte delle amarene e proseguite ripetendo le operazioni, terminando con la panna montata rimasta, spalmata su superficie e bordo, e il resto delle amarene. Conservate in frigo almeno 2 ore prima di servire. Decorate a piacere.

Torta di amarene

Preparazione
40 minuti
Tempo di cottura
30 minuti

Parfait glacé ai lamponi

Preparazione
20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
250 g di lamponi * 500 ml di panna fresca * 2 tuorli * 150 g di zucchero * 50 g di pistacchi sgusciati * ½ limone * 4 meringhe * 1 cucchiaino di estratto di vaniglia * Salsa pronta di fragole

Lavate i lamponi, frullateli e, a piacere, passateli al setaccio. Unite il succo del limone, la vaniglia e tenete da parte. Montate in una ciotola la panna con 50 g di zucchero. In una ciotola a parte, montate anche i tuorli, con lo zucchero rimasto, fino a ottenere un composto spumoso. Incorporate delicatamente con una spatola la panna, la purea di lamponi e amalgamate. Distribuite la crema in 4 bicchieri e mettete in freezer per almeno 3-4 ore.
Per sformare, immergete velocemente il fondo dei bicchieri in una bacinella di acqua calda e capovolgete i semifreddi nei piatti. Cospargete con i pistacchi, tritati grossolanamente. Decorate con la salsa di fragole, le meringhe e servite immediatamente.

Cake alle fragole

Preparazione
30 minuti
Tempo di cottura
25 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
150 g di farina, più quella per gli stampi * 50 g di amido di mais * 200 g di burro, più quello per gli stampi * 4 uova * 160 g di zucchero semolato * 20 g di latte * 1 cucchiaio di estratto di vaniglia * 16 g di lievito in polvere * 200 ml di panna fresca * 30 g di zucchero a velo, più quello per guarnire * 150 g di confettura di fragole * 120 g di fragole * 80 g di lamponi * 1 ciuffo di menta

Lavorate in una ciotola il burro morbido e lo zucchero semolato, con la frusta elettrica, fino a ottenere un composto spumoso. Unite un uovo alla volta, metà della vaniglia, la farina setacciata con amido e lievito, il latte e amalgamate. Dividete l'impasto in due stampi rotondi da 20 cm, imburrati e infarinati. Livellate e infornate circa 25 minuti a 180°. Sfornate e lasciate raffreddare le torte negli stampi. Sformatele e livellate la superficie. Lavate le fragole e i lamponi. Montate la panna con l'estratto di vaniglia rimasto e lo zucchero a velo. Spalmate la confettura su una torta, aggiungete la panna montata, coprite con la seconda torta e cospargete di zucchero a velo. Decorate con le fragole, i lamponi, la menta e poco altro zucchero a velo.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
200 g di cioccolato bianco * 200 g di cioccolato fondente * 8 uova * 6 albumi * 75 g di burro * 140 g di farina * 100 g di zucchero a velo * 4 cucchiai di panna fresca * 1 bustina di vanillina

Spezzettate il cioccolato bianco e fondetelo a fuoco basso in un pentolino con la panna. Trasferitelo in una ciotola e unite gli albumi montati. Spezzettate nel pentolino il fondente, unite 4 cucchiai d'acqua, sciogliete e versate in una ciotola. Sgusciate 6 uova e separate tuorli e albumi. Incorporate al fondente i tuorli, uno a uno, e gli albumi a neve. Trasferite le mousse fondente e bianca in 2 tasche da pasticciere e mettete in frigo 3 ore. Mescolate in una ciotola le uova rimaste con lo zucchero, la vanillina, la farina setacciata e il burro fuso. Usando un cucchiaio, formate su una teglia, coperta di carta da forno, 6 dischi di 10 cm di diametro, Infornate 4 minuti a 200°. Proseguite realizzando biscotti via via più piccoli (da circa 8, 6, 4 e 2 cm). Fate raffreddare. Montate gli alberelli alternando biscotti e mousse. Decorate a piacere.

Alberelli di mousse

Preparazione
40 minuti
Tempo di cottura
20 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
80 g di farina di mandorle * 25 g di farina 00 * 80 g di zucchero a velo * 140 g di zucchero semolato * 20 g di burro * 6 kiwi * 10 g di zenzero fresco grattugiato * 80 g di zenzero candito * ½ arancia * 250 ml di panna fresca * 500 g di crema pasticcera pronta * 125 g di cioccolato bianco * 3 fogli di gelatina * 2 uova * 4 albumi

Sbucciate e tagliate a dadini i kiwi. Mescolateli in un pentolino con lo zenzero, 100 g di zucchero semolato, il succo dell'arancia e fate sobbollire 20 minuti. Ammollate la gelatina in acqua fredda. Scaldate la crema con il cioccolato a pezzetti e scioglietevi la gelatina. Fate raffreddare e unite la panna montata e lo zenzero candito a dadolini. Sbattete le uova con lo zucchero a velo, unite la farina di mandorle, la 00 e il burro fuso. Montate gli albumi con lo zucchero semolato rimasto e uniteli al composto. Versatelo su una teglia (30x25 cm circa) foderata di carta da forno e cuocete 10 minuti a 180°. Spalmate sulla pasta ancora calda la composta di kiwi, arrotolate, avvolgete in pellicola e fate raffreddare. Scartate, spalmate con la crema al cioccolato e mettete in frigo 3-4 ore.

Tronchetto al cioccolato bianco

Preparazione
45 minuti
Tempo di cottura
30 minuti

Dolcetti di brownies

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
35 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
260 g di cioccolato fondente * 135 g di farina, più quella per lo stampo * 135 g di burro, più quello per lo stampo * 4 uova * 255 g di zucchero semolato * 8 bastoncini di zucchero * Zucchero a velo * Sale * Zuccherini colorati per decorare

Sciogliete il cioccolato a bagnomaria con il burro, mescolando fino a ottenere un composto liscio. In una ciotola, sbattete le uova con lo zucchero semolato. Versate il mix di cioccolato e burro tiepido, sempre mescolando. Aggiungete la farina setacciata, un pizzico di sale e amalgamate. Imburrate e infarinate uno stampo da 24 cm di diametro, versate l'impasto e infornate per circa 30 minuti a 180°. Fate raffreddare, sformate, dividete il dolce in 8 spicchi e pareggiate le basi. Inserite in ogni triangolo di dolce un bastoncino di zucchero e decorate a piacere con zucchero a velo e zuccherini colorati.

Torta a strati all'arancia

Preparazione
1 ora
Tempo di cottura
25 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
230 g di farina, più quella per gli stampi * 590 g di burro, più quello per gli stampi * 250 g di zucchero semolato * ½ cucchiaino di estratto di vaniglia * ½ cucchiaino di cannella in polvere * 1 pizzico di noce moscata grattugiata * 1 cucchiaio di scorza d'arancia grattugiata * 5 uova * 20 g di cacao amaro * 8 g di lievito in polvere * 630 g di zucchero a velo * 2 cucchiaini di acqua di fiori d'arancio * 2 cucchiai di latte * Sale

In una ciotola montate 250 g di burro con lo zucchero, le spezie, metà scorza grattugiata e un pizzico di sale. Unite un uovo alla volta e la farina, setacciata con cacao e lievito. Dividete l'impasto in 3 stampi imburrati e infarinati. Infornate 25 minuti a 180º. Sfornate, fate raffreddare, sformate e livellate le torte. Montate il burro rimasto con lo zucchero a velo, l'acqua di fiori d'arancio, la scorza rimasta e il latte. Sovrapponete i dolci farcendoli con la crema al burro. Spalmate la crema anche in superficie e sul bordo. Tenete in frigo 3 ore almeno prima di servire, decorando a piacere.

Mattonella al fondente

Preparazione
40 minuti
Tempo di cottura
15 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
125 g di farina * 4 uova * 125 g di zucchero di canna * 80 g di cacao amaro * 300 g di cioccolato fondente * 350 ml di panna fresca * 1 cucchiaino di estratto di vaniglia * 20 g di zucchero a velo * 320 g di amarene sciroppate, con il loro sciroppo

Sciogliete a bagnomaria 150 g di cioccolato. Montate 150 ml di panna, unitela al cioccolato raffreddato e passate in frigo. Sgusciate le uova e separate tuorli e albumi. Mescolate i tuorli con lo zucchero di canna e la farina, setacciata con il cacao. Unite gli albumi montati a neve. Versate l'impasto in una teglia (30x25 cm circa) rivestita di carta da forno. Cuocete 12 minuti a 180°. Sfornate e capovolgete su un telo umido. Fate raffreddare. Montate la panna rimasta con lo zucchero a velo e la vaniglia. Dividete la pasta in 2 rettangoli e bagnateli con lo sciroppo delle amarene. Sistemate un rettangolo in uno stampo da plum cake, rivestito di pellicola. Coprite con parte della panna e delle amarene e con la ganache al cioccolato e chiudete con il rettangolo rimasto. Tenete in frigo almeno 2 ore. Sformate il dolce, spalmate superficie e bordi con la panna rimasta e cospargete con il resto del cioccolato, diviso a scaglie. Decorate con le amarene tenute da parte e guarnizioni a piacere.

DOLCI

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
400 g di savoiardi * 300 g di marmellata di arance * 350 ml di panna fresca * 100 g di zucchero a velo * 25 g di uvetta * 25 g di mirtilli rossi secchi * 4 fogli di gelatina * 1 cucchiaino di estratto di vaniglia * 40 ml di brandy

Mescolate in una ciotolina uvetta e mirtilli con 20 ml di brandy. Sciogliete lo zucchero in una casseruola con 200 ml di acqua, togliete dal fuoco e unite il brandy rimasto. Mettete la gelatina a bagno in acqua fredda. In un pentolino, scaldate 4 cucchiai di panna con la vaniglia e scioglieteci la gelatina strizzata. Mescolateli in una ciotola, con la marmellata, l'uvetta e i mirtilli. Incorporate la panna rimasta, montata. Disponete 6 stampini ad anello su una placca e rivestiteli di pellicola, lasciandola sbordare. Tagliate a metà i savoiardi, bagnateli nello sciroppo al brandy e allineatene una parte lungo i bordi degli stampini. Versate la crema all'interno, chiudete con i savoiardi rimasti, bagnati e rifilati, coprite con la pellicola che sborda e passate 4 ore in frigo. Decorate a piacere con altri mirtilli, uvetta e scorzette d'arancia.

Charlotte all'arancia

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
5 minuti

Torta di pan di zenzero

Preparazione
40 ora
Tempo di cottura
35 minuti

INGREDIENTI PER 10 PERSONE
280 g di farina, più quella per gli stampi * 420 g di burro, più quello per gli stampi * 3 uova * 110 g di zucchero di canna chiaro * 100 g di zucchero semolato * 390 g di zucchero a velo * 170 g di melassa * 180 ml di yogurt * 170 g di formaggio fresco spalmabile * 115 g di cioccolato bianco * 1 cucchiaino e ½ di lievito in polvere * ½ cucchiaino di bicarbonato * 1 cucchiaino di zenzero in polvere * 1 cucchiaino di cannella in polvere * 1 cucchiaino di noce moscata grattugiata * ¼ di cucchiaino di chiodi di garofano in polvere * 1 cucchiaino di estratto di vaniglia

In una ciotola, setacciate la farina con il bicarbonato e il lievito. Unite lo zenzero, la noce moscata, la cannella, i chiodi di garofano e mescolate.
In un'altra ciotola lavorate 140 g di burro con lo zucchero semolato e quello di canna. Aggiungete le uova, la vaniglia, la melassa, il mix di farine e lo yogurt. Dividete l'impasto in 3 stampi, imburrati e infarinati. Infornate 30 minuti a 180°. Sfornate e fate raffreddare. Sciogliete a bagnomaria il cioccolato bianco. Montate il burro rimasto in una ciotola, con una frusta elettrica, e incorporate il formaggio fino a ottenere una crema omogeneo. Unite il cioccolato bianco raffreddato, lo zucchero a velo e amalgamate. Sformate le torte e livellatele. Sovrapponetele farcendole con parte della crema. Spalmate la crema rimasta sulla superficie e sul bordo. Decorate a piacere con biscotti di pan di zenzero, chicchi di ribes e ciuffi di rosmarino o abete.

Direttore responsabile
UMBERTO BRINDANI

UFFICIO CENTRALE
Luca Angelucci (caporedattore)
Danilo Ascani (caposervizio)
Alessandra Gavazzi (caposervizio)
Francesco Vicario (caposervizio)

REDAZIONE
Sabrina Bonalumi
(caposervizio - coordinatrice Spettacolo),
Maria Elena Barnabi (caposervizio),
Francesco Gironi (caposervizio),
Roberta Spadotto (caposervizio),
Sara Recordati, Patrizia Vassallo

UFFICIO GRAFICO
Marcella Mihalich (art director)
Silvia Bennati (caposervizio)
Federica Berto
Roberto Lorenzini (caposervizio)
Valentina Mariani
Realizzazione grafica:
Emmegi Group srl

RICERCA ICONOGRAFICA
Nicoletta Caffi (responsabile)
Lucia Ciammaichella
Dario Vazzoler

SEGRETERIA
Roberta Tutone
(responsabile back office editoriale)
Tiziana Maccarini
(back office editoriale)
Emanuela Raffa
(amministrazione e borderò)

HEARST MAGAZINES ITALIA SPA
DEBI CHIRICHELLA (Presidente),
GIACOMO MOLETTO
(Amministratore Delegato
e Direttore Generale),
Thomas Allen Ghareeb (Consigliere),
Marcello Sorrentino (Consigliere)

PUBLISHING
Massimo Russo
(Chief Content Officer),
Michela Alpi
(Strategy Consultant
Cinema & Entertainment Specialist),
Danilo Panella (Marketing Director)

HEARST MAGAZINES
INTERNATIONAL
Debi Chirichella
(President, Hearst Magazines),
Kim St. Clair Bodden
(SVP/Editorial & Brand Director),
Chloe O'Brien (Deputy Brands Director)

HEARST EUROPE
Simon Horne
(Interim Ceo Hearst Uk,
President Hearst Europe)
Julien Litzelmann
(Finance Director, Hearst Uk),
Giacomo Moletto
(Chief Operating Officer, Hearst Europe)
Surinder Simmons
(Chief People Officer, Hearst Europe)

GLOBAL HEARST SOLUTIONS
ROBERT SHOENMAKER
(Managing Director)

Alberto Vecchione
(Sales Director Hearst Solutions)
Simone Silvestri
(Sales Director Business Unit Fashion)
Daniel Davide
(Client Partnerships Sales Director)
Alessandro Caracciolo
(Head Of Digital Sales)
Alessandra Viganò
(Hearst Global Solutions Global Sales
Director - Foreign Clients)

Immagini © AGF Creative

GENTE IN CUCINA è una testata
Hearst Magazines Italia SpA

ALLEGATO REDAZIONALE A "GENTE" N. 49/2023
NON VENDIBILE SEPARATAMENTE

DIREZIONE, REDAZIONE, AMMINISTRAZIONE
© 2012 Hearst Magazines Italia SpA - via Roberto Bracco, 6 - 20159 Milano

DISTRIBUZIONE: Distributore per l'Italia e per l'Estero Press-di Distribuzione Stampa e
Multimedia S.r.l. - 20054 Segrate (MI)

Stampa: Rotolito S.p.A. Via Sondrio 3, Seggiano di Pioltello, 20096 - Milano, Italia

In esclusiva da Lidl i prodotti Deluxe approvati da Gambero Rosso

Una selezione di prelibatezze della linea **Deluxe**, il marchio premium di **Lidl** che si distingue per il pregio dei suoi ingredienti, dal vincente binomio **qualità e convenienza**. Una gamma di **eccellenza** sottoposta al giudizio degli esperti di **Gambero Rosso**, che ha **assaggiato** i prodotti **Deluxe**, assegnando il prestigioso sigillo di **"Approvato da Gambero Rosso"**. Ideato **in esclusiva per Lidl Italia**, rappresenta un **marchio di qualità** per aiutarti a scegliere i prodotti gourmet della linea **Deluxe.**

Cerca il sigillo **APPROVATO DA GAMBERO ROSSO** sulla confezione!

Deluxe TAGLIOLINI al tartufo – Un primo piatto esclusivo con il sapore deciso del tartufo italiano – 250 g

250 g confezione
1.99
1 kg = 7.96 €

Deluxe MOSTARDA DI FRUTTA tipo Cremonese

220 g (sgocc.) conf.
2.69
1 kg (sgocc.) = 12.23 €

Deluxe RAGÙ DI FASSONA DI RAZZA PIEMONTESE – Condimento ideale per gustosi primi piatti

Deluxe RAGÙ di Cinghiale

180 g confezione
2.49
1 kg = 13.83 €

Deluxe TIRAMISÙ con Savoiardi – La golosità della crema al mascarpone unita ai savoiardi, per un dessert irresistibile

70 g confezione
0.99
1 kg = 14.14 €

Approvato da GAMBERO ROSSO

SCOPRI TANTI ALTRI PRODOTTI **APPROVATI DA GAMBERO ROSSO** SUL NOSTRO SITO

Anch'io! ITALIA LIDL

www.lidl.it